GENTE in cucina

FUNGHI
Il profumo del bosco

ARROSTI
Che idea farli ripieni

STRUDEL
Scrigni ricchi di dolcezza

GNOCCHI



ORIGINALI AL PESTO DI OLIVE

Conserve

LA BONTÀ SOTTO VETRO


bottoli
LA SBRISOLONA
con cioccolato
LA SBRISOLONA
dolce della tradizione

GENTE in cucina

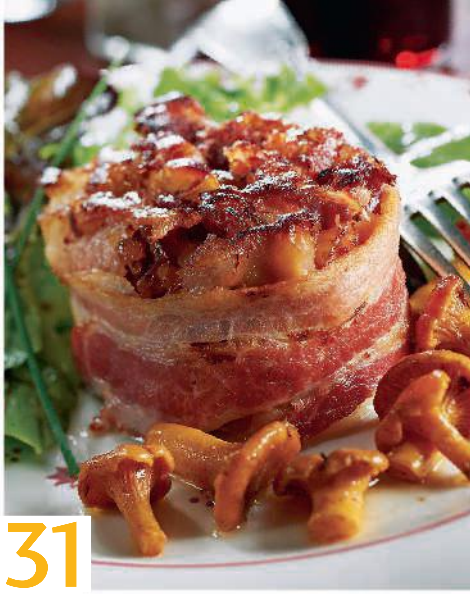
sommario



9



19



31



54



62

CONSERVE

GNOCCHI

FUNGHI

ARROSTI

STRUDEL

UNA TAVOLA RICCA DI DELIZIE

A fine estate dispensa e frigo si riempiono di conserve, tutte da gustare. Grandi protagonisti sono anche gli gnocchi, le ricette a base di funghi, gli arrosti scenografici e i golosi strudel.

CONSERVE
mettete la bontà sotto vetro



Melanzane al pomodoro

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 50 minuti

INGREDIENTI PER 2-3 VASETTI
200 g di melanzane * 200 g di pomodori * Peperoncino in fiocchi * 1 spicchio d'aglio * Aceto * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mondate le melanzane e tagliatele a bastoncini. Scottatele 2 minuti in acqua e aceto in parti uguali, bollenti. Scolatele bene e rosolatele in un tegame con un filo d'olio, l'aglio spellato e una presa di peperoncino. Lavate i pomodori, passateli al passaverdura e uniteli alle melanzane. Cuocete a fuoco basso per restringere il sugo. Salate e pepate. Trasferite le melanzane, ancora bollenti, in 2-3 vasetti sterilizzati, da 250 ml. Chiudete e fate bollire 30 minuti i vasetti. Conservate circa 6 mesi in dispensa (dopo l'apertura, 2-3 giorni in frigo).



Salamoia di germogli

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 45 minuti

INGREDIENTI PER 2 VASI
450 g di germogli di felce *Matteuccia Struthiopteris* o di zucchine (tenerumi) * 120 ml di aceto di mele * 1 mazzo di cipollotti * 1 spicchio d'aglio * 2 peperoncini piccanti verdi * ½ cucchiaino di semi di senape * ½ di cucchiaino di pepe nero in grani * Sale

Mondate e lavate i germogli e i cipollotti. Portate a bollore in una pentola 2 litri d'acqua con 2 cucchiai di sale grosso, unite i germogli, i cipollotti e fate bollire a fuoco vivo 10 minuti. Scolate e passate gli ortaggi sotto l'acqua fredda. Mescolate nella pentola l'aceto, 120 ml d'acqua, un cucchiaino di sale e portate a bollore. Aggiungete pepe e senape, gli spicchi d'aglio spellati, i peperoncini puliti e a fette e cuocete 5 minuti. Dividete gli ortaggi in 2 vasi da circa 500 ml, sterilizzati. Versate la marinata calda, fino a coprirli. Chiudete e fate bollire i vasi 30 minuti. Fate raffreddare. Conservate in dispensa fino a 6 mesi (i vasi aperti 2-3 giorni in frigo).



Caprese in vasetto

Preparazione 20 minuti

INGREDIENTI PER 2 VASETTI
400 g di pomodorini ciliegia rossi e gialli * 150 g di mozzarelline * ½ cucchiaino di zucchero * 2 cucchiai di aceto balsamico * 1 mazzetto di basilico * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe in grani

In una ciotola, mescolate i pomodorini, lavati e tagliati a metà, con lo zucchero, un cucchiaio di olio, sale e pepe grossolanamente pestato (usate un mortaio). Divideteli in 2 vasetti da circa 250 ml, ben puliti, alternati con le mozzarelline e il basilico tritato. Colmate i vasetti d'olio fino a coprire gli ingredienti. Chiudete e lasciate riposare almeno un'ora prima di gustare, o conservate in frigorifero fino a una settimana.



Antipasto di aringhe

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 2 VASETTI
4 aringhe sotto sale * 1 peperone rosso * 2 piccole cipolle rosse * 240 ml di aceto * 120 ml di vino bianco * 2 lime * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 cucchiaio di zucchero * Pepe in grani

Mettete le aringhe in una bacinella colma di acqua fredda, coprite con pellicola e fate riposare 12 ore in frigo, cambiando l'acqua 2 volte. Pulite e tagliate a listarelle i peperoni. Sbucciate e affettate le cipolle. Scolate le aringhe, privatele di teste, lische, pelle e tagliatele a tocchi. Dividetele in 2 vasetti da circa 250 ml, ben puliti, con peperoni e cipolle, irrorate con il succo dei lime e cospargete con prezzemolo tritato. Fate bollire 10 minuti l'aceto con 60 ml d'acqua, il vino, qualche grano di pepe pestato e lo zucchero. Versate la marinata e fate raffreddare. Tenete in frigo almeno 5 ore prima di consumare (durano fino a 2 settimane).



Pomodorini confit

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4-5 VASETTI
1 kg di pomodorini ciliegia rossi e gialli * 2 spicchi d'aglio * 1 mazzetto di timo * 1 ciuffo di basilico * Zucchero * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e metteteli su una placca ampia, coperta di carta da forno. Unite i rametti di timo e basilico e l'aglio, spellato e affettato a lamelle. Spolverizzate di zucchero, sale e pepe, irrorate d'olio e mescolate con le mani. Stendete i pomodorini sulla placca, con il taglio verso l'alto, senza sovrapporli. Infornate a 110° per 2 ore e 30 minuti, rimescolando e ristendendo un paio di volte. Rimuovete l'aglio e le erbe e dividete i pomodorini in 4-5 vasetti da 250 ml, ben puliti. Coprite a filo d'olio e conservate in frigo fino a un mese, rabboccando l'olio, se occorre, perché i pomodorini ne siano sempre coperti.



Labnè sott'olio

Preparazione
20 minuti

INGREDIENTI PER 1 VASO
500 g di yogurt intero * 1 rametto di timo * 1 peperoncino secco * Olio extravergine d'oliva * Sale

Mescolate lo yogurt in una ciotola con un cucchiaino di sale. Versatelo in un colino rivestito con un telo di cotone sottile. Riunite al centro i 4 angoli del telo, legate il fagotto con un giro di spago e posate il colino sulla ciotola, badando che non tocchi il fondo. Lasciate sgocciolare per almeno 2 ore. Trasferite il colino in una ciotola pulita e passate in frigo per 12 ore: il composto deve risultare ben sodo.
Con l'aiuto di uno scavino, ricavate tanti bocconcini di labnè del diametro circa di 3 cm. Divideteli in un vaso, ben pulito, da circa 500 ml, alternandoli con il timo e il peperoncino sbriciolato. Coprite abbondantemente d'olio. Chiudete e conservate in frigo almeno 48 ore prima di consumare i bocconcini (si conservano fino a una settimana).



Porri al miele e aceto

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 3-4 VASI
2 kg di porri * 150 g di miele * 400 ml di aceto bianco * 2 foglie di alloro * 1 ciuffo di menta * 1 cucchiaio di bacche di ginepro * Peperoncino in fiocchi * Sale

Mondate i porri e tagliateli a pezzi di circa 2 cm. Portate a bollore in una casseruola il miele con l'aceto, 250 ml d'acqua, il ginepro, il peperoncino e una presa di sale. Mettete i pezzi di porri in una ciotola, versateci sopra la marinata, coprite, fate raffreddare e passate in frigo una notte. Riversate in casseruola, riportate a bollore e cuocete circa 5 minuti. Unite le erbe e dividete i porri e la marinata, ancora caldi, in 3-4 vasi da 500 sterilizzati. Chiudete e fate bollire i vasi 30 minuti. Fate raffreddare. Attendete una settimana prima di consumare. I vasi durano in dispensa 6 mesi (una volta aperti, 2-3 giorni in frigo).



Aglio al peperoncino

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 1 minuto

INGREDIENTI PER 2-3 VASETTI
6 teste d'aglio * 3 peperoncini secchi * 240 ml di aceto bianco * 1 cucchiaino di zucchero * Sale

Dividete le teste d'aglio a spicchi e scottateli un minuto in acqua bollente salata. Scolateli, passateli sotto l'acqua fredda per fermare la cottura e sbucciateli. Dividete gli spicchi in 2-3 vasetti con i peperoncini sbriciolati. Mescolate in una ciotola l'aceto, un cucchiaino di sale e lo zucchero, finché sale e zucchero sono sciolti. Versate il liquido nei vasetti fino a coprire gli spicchi. Chiudete e attendete una settimana prima di consumare (l'aglio si conserva in frigo per circa un mese).

INGREDIENTI PER 2-3 VASI
350 g di cavolfiore a cimette * 350 g di carote * 200 g di zucchine * 100 g di pomodori perini * 1 l di aceto bianco * 500 ml di vino bianco * 1 ciuffo di dragoncello * 1 ciuffo di prezzemolo * 35 g di zucchero * Sale pepe in grani

Sbollentate i pomodori, sbucciateli e affettateli. Pulite e tagliate a tocchetti le altre verdure. Portate a bollore in una pentola 500 ml d'acqua con l'aceto, il vino, il dragoncello, il prezzemolo, qualche grano di pepe, 35 g di sale grosso e lo zucchero. Unite le carote e, dopo 2 minuti, il cavolfiore. Al bollore, calcolate 2-3 minuti e unite zucchine e pomodori. Riportate a bollore, cuocete ancora un minuto e spegnete. Dividete gli ortaggi in 2-3 vasi da 500 ml, sterilizzati. Colmate con il liquido di cottura, coprendo gli ingredienti. Battete delicatamente i vasi sul piano di lavoro per fare uscire l'aria. Chiudete e fate bollire 30 minuti. Consumate la giardiniera dopo qualche settimana di riposo. Dura fino a 6 mesi in dispensa (dopo l'apertura 2-3 giorni in frigo).



Giardiniera agrodolce

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti



Olive aromatiche

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 5 minuti

INGREDIENTI PER 4 VASETTI
1 kg di olive Kalamata * Origano secco * Timo secco * ½ bicchiere di aceto * ½ limone * Olio extravergine d'oliva * 40 g di sale

Sciacquate le olive e mettetele a bagno in acqua fredda, in frigo, per 2-3 giorni, cambiando l'acqua una volta al giorno. Portate a bollore 500 ml d'acqua con l'aceto, il sale. Unite il succo del mezzo limone, spegnete e aggiungete 2 cucchiai d'olio. Trasferite le olive scolate in 4 vasetti da 250 ml, ben puliti. Unite le erbe secche e coprite con la salamoia. Chiudete e lasciate riposare in frigo una settimana prima di consumare (dopo il riposo, durano circa 15 giorni).



Insalata alla senape

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 VASETTI
500 g di cetrioli * 4 cipollotti * 6 spicchi d'aglio * 3 cucchiai di semi di senape * Peperoncino in polvere * 700 ml di aceto bianco * Sale

In una casseruola, portate a bollore l'aceto con 250 ml d'acqua, 2 cucchiaini di sale e i semi di senape. Lasciate sobbollire 10 minuti, spegnete e fate raffreddare. Mondate e affettate i cetrioli, i cipollotti e l'aglio. Divideteli in 4 vasi, ben puliti, da 250 ml spolverizzandoli di peperoncino. Versate la marinata fino a coprire gli ingredienti. Chiudete e conservate in frigorifero, consumando nel giro di 2-3 settimane.



INGREDIENTI PER 2-3 VASETTI
300 g di cetriolini * 2-3 spicchi d'aglio * 1 mazzo di fiori di aneto o finocchietto * 2 cucchiai di semi di senape * 1 l di aceto bianco * Sale

Lavate i cetriolini e metteteli in un telo con una manciata di sale grosso. Chiudete a fagotto e scuotete per qualche minuto. Sciacquate i cetriolini sotto l'acqua e fateli asciugare all'aria, su un telo pulito, per almeno 12 ore. In una casseruola, portate a bollore metà aceto. Dividete i cetriolini in 2-3 vasetti da 250 ml sterilizzati, copriteli con l'aceto bollente, chiudete e fate riposare 24 ore. Scolate i cetriolini e sterilizzate di nuovo i vasetti. Portate a bollore l'aceto rimasto con una presa di sale, i semi di senape e l'aglio spellato. Rimettete i cetriolini nei vasetti con i fiori di aneto o finocchietto, versate la marinata, chiudete e fate bollire i vasetti 30 minuti. Conservate in dispensa fino a 6 mesi (una volta aperti, 2-3 giorni in frigo).

Cetriolini in aceto

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

GNOCCHI
il primo piatto che piace a tutti



Di farina di nocciole

Preparazione 35 minuti
Tempo di cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g di farina di nocciole * 100 g di pangrattato integrale * 1,5 cucchiai di semi di lino in polvere * 30 g di grana padano grattugiato * 50 ml di vino bianco * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di salvia * 20 g di gherigli di noce * Farina 00 * Burro * Sale e pepe

Disponete a fontana la farina di nocciole, il grana e il pangrattato. Mettete al centro i semi di lino, stemperati in 4 cucchiai di acqua. Unite una foglia di salvia tritata, il vino e impastate fino a ottenere un composto liscio. Sul piano, cosparso di farina 00, formate tanti cilindri spessi circa 1,5 cm. Tagliate gli gnocchi e passateli sul rigagnocchi. Portate a bollore in una pentola abbondante acqua salata e tuffatevi gli gnocchi. Intanto, sciogliete in una padella una grossa noce di burro con l'aglio, spellato e schiacciato, qualche foglia di salvia, sale e pepe. Appena gli gnocchi salgono a galla, scolateli con una schiumarola e trasferiteli nel condimento. Spadellate qualche istante. Completate con le noci tritate e salvia fresca a piacere.



Alle patate dolci

Preparazione 35 minuti
Tempo di cottura 55 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di patate dolci * 320 g di farina, più quella per la lavorazione * 2 tuorli * 200 ml di panna fresca * 80 g di parmigiano reggiano grattugiato * 1 ciuffo di salvia * Burro * Sale e pepe

Lavate e lessate in acqua salata le patate. Scolatele, sbucciatele, tagliatele a rondelle spesse circa un cm e trasferitele su una teglia, rivestita con carta da forno. Cuocetele a 160° per 30 minuti. Schiacciate le patate sul piano infarinato, per ridurle in purea. Impastatele con la farina setacciata e un pizzico di sale, fino a ottenere un impasto compatto. Dividetelo in filoncini spessi circa 1,5 cm e tagliate gli gnocchi. Scaldate in un pentolino la panna e portatela a bollore. Aggiungete il parmigiano e mescolate per scioglierlo. Intanto, rosolate in un padellino qualche foglia di salvia tritata con una noce di burro. Uniteli alla salsa, togliete dal fuoco e, continuando a mescolare, incorporate i tuorli. Tuffate gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli quando salgono a galla conditeli con la salsa e, a piacere, con altro parmigiano e salvia fresca.



Gratinati al prosciutto

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
750 g di gnocchi di patate * 160 g di prosciutto cotto * 100 g di fontina * 50 g di parmigiano reggiano grattugiato * 200 ml di panna fresca * 50 ml di vino bianco * 1 tuorlo * Burro * Sale e pepe

In una padella, fate sciogliere una grossa noce di burro, unite il prosciutto a listarelle e rosolatelo. Sfumate con il vino, fate evaporare e spegnete. Portate la panna a bollore in un pentolino. Fuori dal fuoco, unite la fontina grattugiata, mescolando con una frusta per scioglierla. Unite il tuorlo, regolate di sale e pepate. Nel frattempo, tuffate gli gnocchi in acqua bollente salata. Quando salgono a galla, scolateli con una schiumarola e ripassateli nella padella. Spegnete, unite la crema, mescolate e trasferite gli gnocchi in una teglia imburrata. Cospargete con il parmigiano e passate 10 minuti in forno a 200°.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g di patate * 180 g di farina, più quella per la lavorazione * 800 g di pomodori pelati * 1 spicchio d'aglio * 1 mazzetto di basilico * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate e lessate in acqua salata le patate. Scolatele, pelatele e passatele allo schiacciapatate sul piano infarinato. Incorporate la farina e lavorate fino a ottenere un impasto liscio. Ricavate tanti filoncini spessi circa 1,5 cm, tagliate gli gnocchi e passateli su un rigagnocchi. Rosolate l'aglio in una padella con un filo d'olio. Unite i pelati spezzettati e cuocete a fuoco dolce 30 minuti. Regolate di sale, pepate e profumate con 2-3 foglie di basilico spezzettate. Tuffate gli gnocchi in acqua bollente salata e, appena salgono a galla, trasferiteli con una schiumarola nella padella del sugo. Mescolate delicatamente e servite con pepe e altro basilico fresco.



Al pomodoro e basilico

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

GNOCCHI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE
750 g di gnocchi di patate * 50 g di feta * 200 g di pancetta a dadini * 200 g di passata di pomodoro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Rosolate la pancetta a fuoco medio in una padella finché diventa croccante. Aggiungete la passata, sale, pepe e cuocete a fuoco dolce 5 minuti. Nel frattempo, tuffate gli gnocchi in acqua salata, scolateli con una schiumarola e trasferiteli nella padella con il sugo. Mescolate delicatamente, completate con la feta sbriciolata e servite.

Con feta e pancetta

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

Ai gamberi e taccole

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
20 minuti



INGREDIENTI PER 4 PERSONE
750 g di gnocchi integrali * 400 g di code di gamberi sgusciate * 100 g di taccole * Farina * Burro * Olio di semi di arachidi * Sale e pepe

Private i gamberi del filo nero e sciacquateli. Mondate le taccole, passatele in una pastella fluida di acqua e farina e friggetele in una padella con abbondante olio, scolandole via via su carta assorbente e salandole. Nel frattempo, sciogliete in un'altra padella una grossa noce di burro, saltate i gamberi 3 minuti, salate e pepate. Intanto, tuffate gli gnocchi in acqua salata bollente. Scolateli appena salgono a galla con una schiumarola e ripassateli nella padella con i gamberi. Serviteli con le taccole fritte e una macinata di pepe.



Con broccoli e acciughe

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
750 g di gnocchi di patate * 300 g di broccoli a cimette * 1 spicchio d'aglio * 30 g di filetti di acciughe sott'olio * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate i broccoli e lessateli 10 minuti in abbondante acqua salata. Scolateli con una schiumarola, conservando l'acqua. Fate dorare l'aglio, spellato e tritato, in una padella con un filo d'olio. Aggiungete i broccoli e le acciughe, pepate e mescolate per insaporire. Tuffate nel frattempo gli gnocchi nell'acqua dei broccoli, riportata a bollore. Appena salgono a galla, scolateli con una schiumarola e trasferiteli nella padella con i broccoli e le acciughe. Mescolate qualche istante, delicatamente, e servite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g di ricotta * 400 g di spinaci * 140 g di parmigiano reggiano * 2 tuorli * 1 mazzetto di rucola * 1 limone * Noce moscata * Semi di zucca * Farina * Burro * Sale e pepe

Lavate e scottate in una padella gli spinaci, con la sola acqua dell'ultimo risciacquo. Strizzateli bene e tritateli. Impastateli in una ciotola con la ricotta ben scolata, i tuorli, 100 g di parmigiano grattugiato, un paio di cucchiai di farina e una grattata di noce moscata. Regolate di sale e pepate. Tenete l'impasto in frigo 2 ore. Riprendetelo e ricavate tante palline ovali, grandi quanto una noce. Infarinatele e tuffatele in abbondante acqua salata bollente. Nel frattempo, lavate il limone, ricavate la scorza a filetti e spremete il succo. Fate sciogliere una grossa noce di burro in una padella, unite il succo di limone e fate restringere. Quando gli gnocchi salgono a galla, scolateli con una schiumarola e trasferiteli nella padella. Completate con le scorzette, il parmigiano rimasto a scaglie, i semi di zucca e la rucola, lavata e asciugata.

Di ricotta e spinaci

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
10 minuti



INGREDIENTI PER 4 PERSONE
750 g di gnocchi di patate * 250 g di cavoletti di Bruxelles * 1 spicchio d'aglio * 30 g di gherigli di noci * 70 g di farina di mais * 30 g di farina 00 * 20 g di parmigiano reggiano grattugiato * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mondate e lessate in acqua salata i cavoletti. Intanto, mescolate in una ciotola le farine con il parmigiano e le noci tritate. Aggiungete un filo d'olio, regolate di sale, pepate e amalgamate velocemente per formare un composto di briciole. Sciogliete in una padella una grossa noce di burro con un filo d'olio. Doratevi l'aglio, spellato e tritato. Unite i cavoletti divisi a metà e saltate qualche istante. Regolate di sale e pepate. Intanto, tuffate gli gnocchi in acqua bollente salata. Quando salgono a galla, scolateli con una schiumarola e ripassateli nel condimento. Trasferiteli in una teglia unta d'olio. Cospargete con le briciole e infornate a 200° per 15 minuti. Accendete il grill e dorate il crumble 5 minuti.

In crumble di noci

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti





Al pesto di olive

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
750 g di gnocchi di patate * 100 g di olive nere snocciolate * 30 g di pinoli * 15 g di capperi sotto sale * 20 g di pomodori secchi * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di salvia * 1 ciuffo di basilico * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Frullate nel mixer le olive sminuzzate con i capperi dissalati, l'aglio spellato e tagliato a pezzetti, i pinoli, il basilico e i pomodori secchi a striscioline, fino a ottenere un trito grossolano. Regolate di sale e trasferite in una terrina. Rosolate in un filo d'olio qualche foglia di salvia ed eliminatela. Tuffate gli gnocchi in acqua salata bollente. Diluite il pesto con qualche cucchiaio della loro acqua. Quando gli gnocchi salgono a galla, scolateli con un mestolo forato e trasferiteli nella terrina. Irrorate con l'olio alla salvia, mescolate e servite, a piacere con qualche pinolo intero e foglie di salvia fresche.

GNOCCHI

Di zucca con i semi

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
650 g di zucca * 200 g di farina, più quella per la lavorazione * 3 uova * 40 g di parmigiano reggiano grattugiato * 40 g di burro * Sale e pepe

Tagliate la zucca a fette, privatela dei semi (teneteli da parte) e mettetela su una teglia foderata di carta da forno. Lavate i semi eliminando i filamenti, mettete anch'essi sulla teglia e infornate 40 minuti a 160°. Sfornate la zucca, sbucciatela e, con uno schiacciapatate, riducetela in purea. Impastatela in una ciotola con la farina e le uova. Salate, pepate e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo. Sul piano infarinato, formate tanti filoncini spessi circa 1,5 cm, tagliate gli gnocchi e tuffateli in acqua bollente salata. Scolateli con una schiumarola in una terrina, alternandoli al burro a fiocchetti. Mescolate con delicatezza e completate con il parmigiano e i semi.





Allo zola e pistacchi

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
750 g di gnocchi di patate * 200 g di gorgonzola * 200 ml di panna fresca * 40 g di grana padano grattugiato * 30 g di pistacchi spellati * Burro * Sale e pepe

Mescolate in un pentolino la panna, il gorgonzola e fate sciogliere a fuoco dolce, rigirando. Regolate di sale, pepate e versate in una terrina. Intanto, tuffate gli gnocchi in acqua bollente salata. Quando salgono a galla, scolateli con una schiumarola e trasferiteli nella terrina. Unite una noce di burro, i pistacchi grossolanamente tritati e mescolate, stemperando se occorre con un po' di acqua di cottura. Spolverizzate con il grana, pepate e servite.

FUNGHI
il profumo del bosco impreziosisce i piatti



Patate con fricassea

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di finferli * 4 patate * 100 g di panna fresca * 1 scalogno * 1 tuorlo * 1 limone * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Sale e pepe

Lavate e lessate in acqua salata le patate. Scolatele e fatele raffreddare. Tagliate una fetta su un lato di ogni patata e scavate la polpa leggermente. Mondate i funghi, tagliate i più grandi a metà e saltateli tutti, per 5 minuti, con la polpa delle patate spezzettata, lo scalogno spellato e tritato e una noce di burro. Versate il succo del limone e cuocete altri 10 minuti. Mescolate la panna e il tuorlo, versate sui funghi, rigirate e terminate la cottura in 10-12 minuti. Salate, pepate e unite il prezzemolo tritato. Dividete i funghi all'interno delle patate, allineatele in una pirofila imburrata e infornate 5 minuti a 200°.



Risotto con il polpo

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di riso Arborio * 400 g di polpo lessato * 400 g di funghi misti * 12 punte di asparagi * 1 scalogno * 1 l di brodo vegetale * 200 ml di vino bianco * Burro * Sale e pepe

Mondate e affettate i funghi. Sciacquate le punte di asparagi. Fate appassire in una casseruola lo scalogno, spellato e tritato, con una noce di burro. Unite i funghi e gli asparagi e cuoceteli 10 minuti. Versate il riso e lasciatelo tostare qualche minuto, mescolando. Sfumate con il vino e lasciate evaporare. Iniziate a unire il brodo caldo, un mestolo per volta, e portate a cottura il riso. Qualche minuto prima del termine, unite il polpo tagliato a pezzetti e mescolate. Spegnete, aggiungete un'altra noce di burro, regolate di sale, pepate a piacere e servite.

FUNGHI



Plumcake salato

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
230 g di farina, più quella per lo stampo * 200 g di funghi champignon * 150 g di prosciutto cotto a dadini * 2 uova * 150 ml di latte * 1 bustina di lievito in polvere * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite i funghi e affettateli. Scaldate un filo d'olio in una casseruola e fate dorare l'aglio spellato. Unite i funghi e cuoceteli 15 minuti. Salate, pepate e cospargete con il prezzemolo tritato. Fate raffreddare. Setacciate in una ciotola la farina con il lievito. Unite un pizzico di sale, le uova sbattute con il latte e un filo d'olio. Amalgamate e incorporate il prosciutto e i funghi. Ungete d'olio uno stampo da plum cake, infarinatelo e versatevi il composto. Infornate per circa 25 minuti a 180º.



Tournedos di maiale

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 fette di filetto di maiale alte circa 3 cm * 350 g di finferli * 4 fettine di pancetta affumicata * 80 g di pancetta dolce a dadini * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mondate i funghi e affettate i più grossi. Avvolgete una fettina di pancetta affumicata intorno a ogni fetta di filetto e fissatela con un giro di spago o 2 stecchini. In una padella, rosolate i filetti, con un filo d'olio, 3-4 minuti per lato a fuoco vivo. Trasferiteli in una teglia e, nella stessa padella, rosolate la pancetta a dadini. Levatela, unite i funghi e cuoceteli a fuoco moderato per 15 minuti. Regolate di sale e pepate. Cospargete i filetti nella teglia con parte dei funghi, la pancetta a dadini e irrorate con l'intingolo rimasto nella padella. Contornate con i funghi rimasti e passate 10 minuti in forno a 200°. Eliminate spago o stecchini e servite.

Girelle di scorfano

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
8 filetti di scorfano senza pelle * 160 g di funghi shiitake * 1 cipolla * 2 cucchiai di prezzemolo tritato * Peperoncino in fiocchi * 120 ml di panna fresca * Vino bianco * Farina * Burro * Sale e pepe

Mondate e affettate i funghi. Spellate e tritate la cipolla. Fatela appassire in una padella con una noce di burro. Aggiungete i funghi e cuocete 15 minuti, finché sono teneri. Spolverizzate con un velo di farina, sfumate con il vino, mescolate 1-2 minuti e versate la panna. Fatela ridurre qualche altro minuto. Salate e pepate. Intanto, private i filetti di pesce di eventuali lische e divideteli a metà per il lungo. Infarinateli leggermente, salateli, pepateli, arrotolateli e fissateli ognuno con uno stecchino. Rosolateli 4-5 minuti sui 2 lati, in un'altra padella, con burro e una presa di peperoncino, finché sono ben dorati. Serviteli sulla salsa, con il prezzemolo rimasto e altro peperoncino a piacere.





Pollo con i finferli

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 pollo a pezzi * 500 g di finferli * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * Brodo di pollo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Rosolate i pezzi di pollo in una casseruola, che vada sulla fiamma e in forno, con un filo d'olio, a fuoco vivo, dorandoli da tutti i lati. Versate mezzo bicchiere di brodo, regolate di sale e pepate. Portate a bollore e cuocete a fuoco lento per 30 minuti, bagnando con altro brodo se il fondo si asciuga. Intanto, mondate i funghi e tagliate a pezzi i più grossi. In una padella, fate dorare l'aglio, spellato e schiacciato, con un filo d'olio. Unite i funghi e fateli saltare 20 minuti. Infornate la casseruola con il pollo 10 minuti a 200°, badando che i pezzi abbiano la pelle verso l'alto. Salate e pepate i funghi, uniteli al pollo e rimettete in forno altri 5 minuti. Completate con il prezzemolo tritato e servite subito.



Soufflé con champignon

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
350 g di funghi champignon * 80 g di farina * 350 ml di latte * 3 uova * 1 spicchio d'aglio * Pangrattato * 70 g di burro, più quello per imburrare * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una padella, dorate l'aglio spellato con un filo d'olio. Unite i funghi, puliti e tagliati a pezzetti, e cuocete a fuoco dolce 10 minuti. Salate e pepate, spegnete ed eliminate l'aglio. sciogliete il burro in un pentolino e versate la farina mescolando con una frusta. Stemperate con il latte, sempre mescolando, salate e fate addensare a fuoco dolce. Spegnete e lasciate intiepidire. Sgusciate le uova separando tuorli e albumi. Unite i tuorli alla crema, trasferitela in una ciotola e aggiungete i funghi. Montate a neve gli albumi e incorporateli al composto. Imburrate e cospargete di pangrattato 6 stampini da soufflé e dividetevi il composto. Infornate a 160° per 45 minuti. Spegnete il forno, attendete 2-3 minuti, sfornate gli stampini e servite, decorando a piacere con funghi freschi.



Trenette al salmone

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di trenette * 200 g di funghi pleurotus * 200 g di salmone affumicato * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 50 ml di panna fresca * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite e tagliate a pezzetti i funghi. Rosolate cipolla e aglio, spellati e tritati, in una padella con un filo d'olio. Aggiungete i funghi, cuocete 15 minuti, salate e pepate. Intanto, lessate le trenette in acqua salata. Conservate un po' della loro acqua, scolatele al dente, versatele nella padella e unite il salmone a pezzetti e la panna. Fate mantecare un minuto, mescolando e diluendo, se occorre, con l'acqua della pasta tenuta da parte. Completate con il prezzemolo tritato e servite.



Pie ai porri

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
2 rotoli di pasta brisée pronta * 800 g di funghi champignon * 2 porri * 200 ml di latte * 1 tuorlo * 2 cucchiai di farina * 40 g di burro * Sale e pepe

Fate imbiondire i porri, mondati e affettati, in una padella con il burro. Unite i funghi, puliti e tagliati a lamelle. Cuocete 10 minuti, salate e pepate. Unite la farina e mescolate velocemente. Stemperate con il latte e fate addensare a fuoco vivo. Regolate di sale e spegnete. Foderate uno stampo con un disco di brisée, lasciandolo sulla sua carta da forno. Bucherellate il fondo, stendetevi i funghi, coprite con il disco rimasto, rifilate e sigillate i bordi. Ricavate dai ritagli decori a piacere, applicateli sul pie e spennellate con il tuorlo. Praticate alcuni fori sulla superficie e infornate 25-30 minuti a 180°. Sfornate, fate riposare qualche minuto e servite.



Mini roll di tacchino

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
800 g di fesa di tacchino a fette * 200 g di funghi pleurotus * 500 g di patatine novelle * 2 porri * 1 spicchio d'aglio * 80 g di scamorza * 40 g di pangrattato * Vino bianco * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate e lessate 10 minuti in acqua salata le patatine. In una padella, rosolate i porri, mondati e tagliati a tocchetti. Unite le patate (a piacere sbucciate), sale, pepe e cuocete 10 minuti. Intanto, rosolate l'aglio spellato in un'altra padella con un filo d'olio. Unite i funghi, puliti e tagliati a pezzetti, salate, cuocete a fuoco dolce 15 minuti e spegnete. Tenete da parte metà dei funghi e unite a quelli rimasti la scamorza a dadini e il pangrattato. Mescolate e farcite con il composto le fette di fesa. Arrotolatele e fissatele con qualche giro di spago. Disponete gli involtini in una teglia, salateli, pepateli e unite i funghi tenuti da parte. Irrorate con un filo d'olio e infornate 15 minuti a 200°. Sfumate con poco vino e proseguite la cottura 10-15 minuti. Tagliate gli involtini a trancetti e serviteli con il contorno.



Portobello ripieni

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
12 funghi portobello * 1 uovo * 5 cucchiai di pangrattato * 3 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato * 1 cucchiaio di pecorino grattugiato * 1 cucchiaio di prezzemolo tritato * Brodo vegetale * 1 spicchio d'aglio * ½ bicchiere di vino bianco * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite i funghi e staccate i gambi. Dorate in una padella l'aglio spellato con un filo d'olio. Eliminatelo, unite i gambi tritati, il prezzemolo, sale, pepe e sfumate col vino. Cuocete 10 minuti a fuoco medio, per restringere il fondo. Mescolate in una terrina il pangrattato, il parmigiano, il pecorino, l'uovo, i gambi rosolati e poco brodo, se occorre. Regolate di sale e pepe. Spennellate d'olio le cappelle dei funghi, salatele e farcitele con il composto. Cuocetele su una griglia ben calda e unta d'olio, inizialmente dalla parte concava, per circa 20 minuti, girandole una volta. Servite a piacere con insalata e spicchi di limone.



Pasticcio con patate

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g di funghi porcini o champignon * 700 g di patate * 100 g di spinacini novelli * 60 g di lenticchie * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 150 g di scamorza bianca * Brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Burro * Sale, pepe nero e pepe rosa in grani

Sciacquate le lenticchie e lessatele nel brodo con la cipolla e l'aglio sbucciati. Intanto, lavate le patate e lessatele 20 minuti in acqua salata, scolandole ancora un po' al dente. Pelatele e tagliatele a fette. Scolate le lenticchie, eliminate gli aromi e conditele con un filo d'olio. Intanto, pulite e tagliate a pezzetti i funghi. Rosolateli 10 minuti in una padella con una noce di burro, finché l'acqua emessa è evaporata. Conditeli con sale e pepe nero e spegnete. Imburrate una pirofila e distribuitevi i funghi, le patate, le lenticchie, gli spinacini sciacquati e un filo d'olio. Mescolate gli ingredienti fra loro, coprite con la scamorza a fettine, una macinata di pepe nero, qualche grano di pepe rosa e infornate a 200° per circa 20 minuti.

Padellata con le uova

Preparazione
15 minuti

Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 uova * 120 g di funghetti sott'olio * 400 g di patatine novelle * 2 cipollotti * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate e lessate in acqua salata le patatine, scolatele e tagliatele a tocchi. Fatele rosolare in una padella con un filo d'olio e i cipollotti, mondati e tritati, per 5 minuti. Unite i funghetti, regolate di sale, pepate e cuocete per altri 10 minuti. Sgusciate nella padella le uova e conditele con sale e pepe. Coprite con il coperchio e cuocete per 5 minuti. Cospargete con il prezzemolo tritato e servite.





Pescatrice ai frutti di mare

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 filetti di pescatrice senza pelle né lisca * 200 g di cozze pulite * 80 g di gamberetti sgusciati * 200 g di funghi champignon * 1 spicchio d'aglio * 100 ml di panna fresca * 50 ml di brodo di pollo * 50 ml di vino bianco * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Private le cozze delle barbe, lavatele e fatele aprire in una padella con un filo d'olio e il vino. Scolatele, conservando il fondo di cottura, e sgusciatele. Private i gamberetti del filo nero e sciacquateli. Fate dorare l'aglio schiacciato in una padella con una noce di burro. Unite i funghi, puliti e affettati, e cuocete 10 minuti. Aggiungete il brodo e la panna e portate a bollore. Fate sobbollire 5 minuti, finché la salsa inizia ad addensarsi. Unite i gamberetti e, dopo un minuto, le cozze e un po' del loro liquido. Regolate di sale, pepate e cuocete altri 2-3 minuti. Nel frattempo, rosolate i filetti di pesce in un'altra padella con un filo d'olio, 3-4 minuti per parte. Salateli, pepateli e serviteli con la crema ai funghi e frutti di mare.

ARROSTI
sontuosi secondi di carne



Lonza con le uova

Preparazione 35 minuti
Tempo di cottura 1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di lonza di maiale * 3 uova * 2 scalogni * 2 porri * 200 g di piselli sgranati * 200 g di prosciutto di Praga a dadini * 20 g di grana padano grattugiato * 1 ciuffo di timo * 100 ml di vino bianco * 100 ml di brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Aprite la lonza a metà dello spessore, sul lato lungo, allargatela a libro e battetela con un batticarne. Mondate e affettate i porri. Fateli appassire in una padella con un filo d'olio e il prosciutto. Sfumate con il vino, unite i piselli, regolate di sale, pepate e cuocete 5 minuti. Fate intiepidire. Intanto, rassodate le uova 10 minuti in acqua bollente e sgusciatele. Salate e pepate la carne, cospargetela con le foglioline del timo e l'intingolo di porri, piselli e prosciutto, mescolato con il grana. Disponete le uova, arrotolate la carne e fermatela con qualche giro di spago. Sistemate l'arrosto in una pirofila, irroratelo d'olio, salate, pepate e infornate 160° per circa un'ora, bagnando di tanto in tanto con il brodo e il fondo di cottura.



Carrè in crosta

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 carré di agnello * 50 g di mollica di pane raffermo * 2 cucchiai di senape * 2 cucchiai di miele * 1 albume * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Rosolate il carré 5 minuti in un tegame, a fuoco vivo, con un filo d'olio, girandolo su tutti i lati. Salatelo e pepatelo. Trasferitelo in una pirofila, ungetelo con l'olio nella padella e infornate 30 minuti a 180°, rigirandolo a metà cottura. Intanto, frullate nel mixer la mollica e le erbe e mescolatele in una ciotola con la senape, il miele e l'albume. Regolate di sale e pepate. Sfornate il carré e lasciatelo riposare 5 minuti. Disponetelo nella pirofila con gli ossi verso l'alto, spalmatelo con il composto di pane e rimettete in forno finché la crosta è dorata.



Rotolo alle cipolle

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
600 g di fesa di vitello in una fetta * 100 g di lardo a fettine * 1 kg di cipolle dorate * 2 rametti di rosmarino * 2 rametti di salvia * 1 ciuffo di timo * Vino bianco * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Battete la fetta di vitello, pepatela e copritela con le fette di lardo. Sfogliate e tritate un rametto di rosmarino, salvia e timo e cospargeteli sulla carne. Arrotolate e legate con qualche giro di spago, inserendo fra carne e spago rametti di erbe. Rosolate l'arrosto 10 minuti in una casseruola, che vada sulla fiamma e in forno, girandolo su tutti i lati. Salate e pepate, sfumate con il vino, fate evaporare e passate in forno a 180° per 50 minuti unendo, dopo 10 minuti, le cipolle sbucciate, tagliate a spicchi spessi e condite con olio, sale e pepe.



Tasca agli spinaci

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,2 kg di fesa di tacchino * 1 kg di spinaci * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di timo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate gli spinaci, fateli appassire in un tegame con l'acqua dell'ultimo risciacquo e strizzateli. Ripassateli nel tegame con burro, sale e pepe, per asciugarli bene. Infine tritateli. Incidete la fesa a metà spessore, per il lungo, ricavando una tasca. Salatela e pepatela dentro e fuori, farcite con gli spinaci, ungete d'olio esternamente, richiudete e arrotolate in carta da forno. Legate le estremità a caramella con spago da cucina. Adagiate l'arrosto in una teglia e infornate 40 minuti a 180°.



Filetto in camicia

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 filetto di maiale (circa 700 g) * 200 g di prosciutto cotto a fette * 4 foglie di verza * 1 spicchio d'aglio * 200 ml di vino bianco * Brodo di carne * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sciacquate le foglie di verza e sbollentatele 2 minuti in acqua salata. Scolatele e stendetele ad asciugare su carta da cucina.
Salate e pepate il filetto, avvolgetelo nelle foglie di verza, nelle fette di prosciutto e arrotolate, legando con qualche giro di spago. In una casseruola, scaldate un filo d'olio con l'aglio schiacciato. Rosolate il filetto da tutti i lati, sfumate con il vino e fate evaporare. Coprite e cuocete l'arrosto 20-25 minuti, bagnando ogni tanto con il brodo. Servite, a piacere, con un purè.

Maiale con crumble

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 spalla di maiale disossata, con la cotenna * 4 patate * 2 cipolle * 2 fette di pane raffermo * 2 spicchi d'aglio * 1 cucchiaino di foglioline di timo * 1 cucchiaio di aghi di rosmarino * 3 foglie di menta * 1 ciuffo di prezzemolo * 200 ml di vino bianco * 80 g di burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pelate le patate, tagliatele a rondelle e distribuitele in larga pirofila unta d'olio. Sbucciate le cipolle, tagliatele in quarti e unitele nella pirofila. Salate, pepate e mescolate gli ortaggi. Salate e pepate la carne da tutti i lati, adagiatela nella pirofila, irrorate d'olio e versate sul fondo il vino. Infornate 50 minuti a 200°. Frullate nel mixer il pane con l'aglio spellato e le erbe. Versate il trito in una ciotola e impastatelo con il burro. Spalmate il composto sulla carne e cuocete per altri 30 minuti, abbassando il forno a 180°. Servite l'arrosto con il suo contorno.





Rollè di fesa

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di fesa di tacchino in una fetta * 150 g di prosciutto cotto * 1 spicchio d'aglio * 1 mazzetto di salvia * 1 rametto di rosmarino * Vino bianco * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Battete la fesa con il batticarne, pepatela e cospargetela con un trito di salvia, rosmarino e aglio. Coprite con le fette di prosciutto, arrotolate la carne e legatela con qualche giro di spago, inserendo qualche foglia di salvia fra legatura e carne. Rosolate l'arrosto da tutti i lati in una casseruola, che vada sulla fiamma e in forno, con un filo d'olio. Sfumate con il vino e infornate 30 minuti a 200°.

Pancia farcita

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 45 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 kg di pancia di vitello in una fetta * 250 g di salsiccia * 100 g di polpa di manzo macinata * 2 cipollotti * 1 uovo * 30 g di parmigiano reggiano grattugiato * 1 cucchiaio di prezzemolo tritato * Pangrattato * 200 ml di vino bianco * Brodo di carne * Olio extravergine d'oliva * Sale, pepe nero e pepe rosa in grani

In una ciotola, mescolate la salsiccia spellata e sgranata con il manzo, il prezzemolo, il parmigiano, l'uovo e tanto pangrattato quanto ne occorre per ottenere un insieme compatto. Unite qualche grano di pepe rosa, schiacciato e regolate di sale. Battete la fetta di pancia con un batticarne. Distribuite la farcia, arrotolate e legate l'arrosto con qualche giro di spago. Rosolatelo da tutti i lati in una casseruola, con un filo d'olio. Sfumate con il vino e unite mezzo bicchiere di brodo e i cipollotti, mondati e affettati. Regolate di sale e pepate. Coprite e cuocete a fuoco basso un'ora e 30 minuti, bagnando se serve con altro brodo. Togliete l'arrosto dal tegame e avvolgetelo alluminio. Fate restringere il sugo 5 minuti a fuoco vivo e servitelo con l'arrosto accompagnato, a piacere, con rondelle di cipollotti e pomodori.



ARROSTI

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
2 kg di fesa di tacchino * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 1 melagrana * 50 g di albicocche secche * 50 g di uvetta * 1 arancia * 2 cucchiai di ras-el-hanout (miscela di spezie marocchine, nei negozi di specialità etniche) * 2 cucchiai di miele * 1 ciuffo di prezzemolo * 200 g di pangrattato * 250 ml di vino bianco * 250 ml di brodo di pollo * 1 cucchiaio di miele * Burro * Sale e pepe

Mettete ammollo in acqua calda l'uvetta e le albicocche a dadini. Spellate e tritate cipolla e aglio e dorateli in una padella con poco burro. Mescolateli in una ciotola con la frutta secca scolata, metà del miele, i chicchi della melagrana (tranne qualcuno per decorare), un cucchiaio di spezie, il pangrattato, la scorza grattugiata dell'arancia, ben lavata, sale e pepe. Incidete la fesa per il lungo, a metà dello spessore. Farcitela con il ripieno, richiudetela e legate con qualche giro di spago. Ungetela di burro, condite con le spezie rimaste, sale, pepe e disponetela in una casseruola che vada sulla fiamma e in forno. Coprite e infornate un'ora e 20 minuti a 200°. A 15 minuti dalla fine, scoprite e unite il miele rimasto. Sfornate e tenete l'arrosto in caldo. Staccate il fondo sul fornello, bagnando con il vino e il brodo, e fate ridurre della metà. Servite l'arrosto con il sugo caldo, i chicchi della melagrana tenuti da parte e un ciuffo di prezzemolo.



Tacchino alla melagrana

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 35 minuti



Roast beef con ortaggi

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di roast beef * 100 g di peperoni gialli e rossi * 150 g di pomodori * 2 gambi di sedano * 100 g di cipolla * 1 ciuffo di prezzemolo * Aceto * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Legate il roast beef con qualche giro di spago e fatelo rosolare in un tegame con un filo d'olio, una noce di burro, sale e pepe, facendolo colorire su tutti i lati. Trasferitelo su una placca, coperta di carta da forno, e infornatelo 10 minuti a 220°. Abbassate il forno a 170° e cuocete altri 15 minuti. Sfornate il roast beef e fatelo riposare avvolto nell'alluminio per un'ora. Tagliate a dadini i peperoni mondati, i pomodori lavati, il sedano pulito e la cipolla spellata. Conditeli in una ciotola con olio, aceto, sale, pepe e prezzemolo tritato. Fate insaporire 30-40 minuti. Servite il roast beef freddo, tagliato a fette e cosparso con la dadolata.

ARROSTI



Maiale ai pomodori

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 55 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
800 g di lonza di maiale * 125 g di pomodori secchi sott'olio * 1 spicchio d'aglio * 60 g di pinoli * 60 g di parmigiano reggiano grattugiato * 1 mazzetto di timo * Brodo di pollo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tostate i pinoli in una padella antiaderente. Mescolateli in una ciotola con i pomodori tagliuzzati, il parmigiano, l'aglio spellato e tritato e qualche fogliolina di timo. Regolate di sale e pepate. Praticate 2 tagli, per il lungo, sulla superficie della carne e inseritevi il ripieno. Legate l'arrosto con qualche giro di spago e rosolatelo in una casseruola con un filo d'olio. Salate e pepate, bagnate con poco brodo, abbassate la fiamma e cuocete coperto 35-40 minuti, bagnando se occorre con altro brodo. Servite decorando, a piacere, con timo fresco.



Anatra laccata

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 petti d'anatra * 150 g di miele * 50 ml di salsa di soia * 20 g di salsa teriyaki * 1 arancia * Olio extravergine d'oliva * Pepe

Mescolate in una ciotola il miele, la soia, la teriyaki, pepe e la scorza grattugiata dell'arancia, ben lavata. Incidete la pelle dei petti d'anatra con 2-3 tagli incrociati. Spennellate i petti con la salsa, disponeteli in una pirofila, coprite e fate riposare in frigo 24 ore, rigirandoli 2-3 volte. Lasciateli un'ora fuori dal frigo, poi sistemateli su una teglia unta d'olio (conservate la salsa), con la pelle verso l'alto. Infornate a 250° per 10 minuti. Spennellate di salsa, abbassate il forno a 180° e cuocete altri 15 minuti. Accompagnate, a piacere, con crespelle pronte e cipollotto fresco tagliato a bastoncini sottili.



Pancetta in porchetta

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 3 ore e 25 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 fetta di pancetta di maiale fresca da circa 2 kg * 3 spicchi d'aglio * 4 filetti di acciughe sott'olio * 1 cucchiaio di capperi sotto sale * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 mazzetto di salvia * 1 mazzetto di rosmarino * 1 cucchiaio di semi di finocchio * 1 limone * 1 bicchiere di vino bianco * Olio extra vergine d'oliva * Sale e pepe

Cospargete la pancetta di maiale con sale e pepe, massaggiate il condimento e fate riposare 5 minuti. Aggiungete un trito abbondante di salvia e rosmarino, mescolati con i semi di finocchio e 2 spicchi d'aglio, spellati e tritati. Arrotolate la pancetta, legatela con qualche giro di spago, spennellatela d'olio, salatela e pepatela. Trasferitela in una teglia e arrostitela a 250° per 10 minuti. Giratela e rosolatela per altri 15 minuti. Sfumate con il vino, riducete la temperatura del forno a 140°, coprite con alluminio e cuocete per circa 3 ore, finché la carne risulta tenera. Lavate il limone, grattugiate la scorza e spremete il succo. Tritate grossolanamente nel mixer l'aglio rimasto, spellato, con succo e scorza, le acciughe, i capperi dissalati e il prezzemolo. Diluite in una ciotola con olio a filo. Servite l'arrosto con la salsa verde.

Lonza caramellata

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di lonza di maiale * 2 cucchiai di rosmarino tritato * 1 bicchiere di vino bianco * 50 g di zucchero * ½ bicchiere di succo di limone * 1 cucchiaio di Brandy * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Praticate alcune incisioni sulla carne e inseritevi pizzichi di rosmarino tritato (tenetene da parte circa la metà). Legate la carne con qualche giro di spago, massaggiatela con sale e pepe, adagiatela in una pirofila, versate il vino e un filo d'olio, cospargete con il resto del rosmarino, coprite e fate marinare in frigo 2 ore, girandola ogni tanto. Scolatela, trasferitela in una teglia, irrorate d'olio e infornate 15 minuti a 230°. Abbassate a 180° e continuate la cottura per circa un'ora, bagnando ogni tanto con la marinata filtrata. In un pentolino, sciogliete lo zucchero con il succo di limone e il Brandy. Irrorate la miscela sulla carne e rimettete in forno finche il caramello si addensa e l'arrosto diventa lucido e scuro.



STRUDEL

scrigni fragranti dal cuore dolce



Soffice con frutta secca

Preparazione 35 minuti
Tempo di cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
150 g di ricotta * 300 g di farina * 1 uovo * 7 cucchiai di latte * 7 cucchiai di olio di semi di girasole * 5 mele * 150 g di frutta secca (gherigli di noci e nocciole sgusciate) * 1 cucchiaio di pinoli * 1 cucchiaio di uvetta * 60 g di zucchero semolato * 80 g di zucchero canna * ½ bustina di lievito in polvere * Cannella in polvere * Zucchero a velo * Sale

Lavorate la ricotta in una terrina con il latte, l'uovo, l'olio e lo zucchero semolato. Aggiungete la farina, setacciata con il lievito, un pizzico di sale e lavorate fino a ottenere un impasto liscio. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e tenete in frigo 30 minuti. Ammollate l'uvetta in acqua tiepida. Sbucciate e tagliate a pezzetti le mele. Mescolatele con lo zucchero di canna, una presa di cannella, noci e nocciole grossolanamente tritate, i pinoli e l'uvetta scolata. Stendete l'impasto in un rettangolo, su un foglio di carta da forno. Distribuite il ripieno, lasciando liberi i bordi, e ripiegatevi sopra i lembi corti. Arrotolate e trasferite strudel e carta su una placca. Infornate a 180° per 35-40 minuti. Servite spolverizzando di zucchero a velo.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare * 3 pesche noci (nettarine) * 50 g di amaretti * 60 g di biscotti secchi * 2 cucchiai di zucchero semolato * 1 cucchiaio di semi di papavero * 1 cucchiaio di liquore (rum, Cognac) * Latte * Zucchero a velo

Lavate le pesche, tagliatele a pezzetti e mescolatele in una ciotola con il liquore e lo zucchero semolato. Sbriciolate i biscotti e gli amaretti e mescolateli. Srotolate la sfoglia e trasferitela su una placca, lasciandola sulla sua carta da forno. Disponete al centro metà di biscotti e amaretti, le pesche e il resto di biscotti e amaretti. Aiutandovi con la carta da forno, arrotolate la sfoglia e appoggiatela sul ripieno. Spennellate i bordi di latte e sigillateli. Spennellate di latte anche la superficie, cospargete con i semi di papavero e infornate 25-30 minuti a 200°. Fate raffreddare, spolverizzate di zucchero a velo e servite.



Alle pesche nettarine

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

STRUDEL

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di farina, più quella per la lavorazione * 1 uovo * 1 cucchiaio di zucchero * 50 g di burro * 50 g di cioccolato fondente * 4 banane * ½ limone * Cannella in polvere

Disponete a fontana la farina e unite al centro un pizzico di sale, lo zucchero, l'uovo, il burro morbido e 5 cucchiai d'acqua. Impastate energicamente fino a ottenere una consistenza liscia. Formate una palla, copritela con una ciotola calda (sciacquata con acqua bollente e asciugata) e fate riposare 30 minuti. Quindi, stendete la pasta su un telo infarinato, il più sottile possibile: inizialmente con il mattarello, poi inserendo le mani infarinate sotto la sfoglia e allargandola con le nocche, delicatamente.

Grattugiate il cioccolato. Sbucciate le banane, affettatele e spruzzatele di succo di limone. Disponete sulla pasta cioccolato e banane, lasciando liberi i bordi, e spolverizzate di cannella. Arrotolate lo strudel , sigillando bene i bordi. A piacere, decoratelo con ritagli di pasta. Spennellate di latte e infornate 30 minuti a 180°.

Con banane e cioccolato

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
30 minuti





In pirofila ai ribes

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
3 rotoli di pasta brisée rettangolare * 200 g di ribes rosso e nero * 1 limone * 30 g di farina * 110 g di zucchero semolato * 3 uova * 250 ml di latte * 40 g di zucchero a velo, più quello per servire * 1 baccello di vaniglia * Burro

Lavate i ribes e mescolateli in una ciotola con il succo del limone e lo zucchero semolato. Sbattete con una frusta le uova con il latte, lo zucchero a velo e i semini raschiati dalla vaniglia, fino a ottenere un composto liscio. Unitene metà alla frutta. Stendete un rotolo di pasta in una pirofila imburrata. Coprite con metà frutta, il secondo rotolo di pasta, il resto della frutta e la pasta rimasta. Spennellate di burro fuso e irrorate con il resto della crema. Infornate circa 40 minuti a 180°, finché il dolce è dorato. Servite con zucchero a velo e frutta fresca a piacere.

STRUDEL

Mignon con la zucca

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare * 2 mele * 40 g di polpa di zucca * 5 cucchiai di zucchero semolato * 2 cucchiai di zucchero di canna * 1 cucchiaio di pinoli * 1 bicchierino di Marsala * 1 limone * Cannella in polvere * 2 cucchiai di pangrattato * Burro * Zucchero a velo

In una padella, cuocete 10 minuti la zucca a dadini con un noce di burro. Unite le mele, pelate e a dadini, il Marsala, lo zucchero, una presa di cannella e la scorza grattugiata del limone, ben lavato. Cuocete altri 10 minuti. In un'altra padella rosolate il pangrattato con poco burro. Dividete la pasta in 4 rettangoli. Cospargete il pangrattato e la frutta, ripiegate i lati corti sul ripieno, arrotolate e sigillate. Trasferite su una placca imburrata i mini strudel, ungeteli con burro fuso e infornate 25-30 minuti a 180°. Servite con zucchero a velo.





Allo zenzero e mandorle

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 kg di pere * 250 g di farina, più quella per la lavorazione * 1 uovo * 1 limone * 150 g di zucchero * 100 g di mandorle a lamelle * 1 cucchiaino di zenzero in polvere * Zucchero a velo * 70 g di pangrattato * Burro * Olio di semi di girasole * Sale

In una terrina, mettete la farina a fontana. Unite al centro un bicchiere di acqua tiepida, un cucchiaio d'olio, l'uovo e un pizzico di sale. Impastate fino a ottenere un composto liscio, formate una palla, adagiatela sul piano infarinato, spennellate d'olio, coprite con una ciotola calda (sciacquata con acqua bollente e asciugata) e fate riposare 20 minuti. Sbucciate le pere, affettatele e mescolatele in una ciotola con il succo del limone, le mandorle, lo zucchero e lo zenzero. Rosolate in una padella il pangrattato con poco burro. Riprendete la pasta e stendetela su un telo infarinato, il più sottile possibile: inizialmente con il mattarello, poi inserendo le mani infarinate sotto la sfoglia e allargandola con le nocche, delicatamente. Distribuite il pangrattato e il ripieno. Aiutandovi con il telo, arrotolate lo strudel e trasferitelo su una placca imburrata. Spennellate di burro fuso e infornate 45 minuti a 200°. Servite con lo zucchero a velo.



Con sfoglia al cacao

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
3 pere * 160 g di farina, più quella per la lavorazione * 50 g di burro, più quello per il ripieno * 30 g di zucchero semolato * 10 g di cacao amaro * 1 uovo * 60 g di mandorle pelate * 100 g di cioccolato fondente * 3 cucchiai di zucchero di canna * 1 bicchierino di rum * 1 cucchiaio di pangrattato * Sale

Impastate in una terrina la farina, setacciata con il cacao, con il burro morbido, lo zucchero semolato, l'uovo, 2 cucchiai d'acqua e un pizzico di sale, fino a ottenere un impasto liscio. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e fate riposare in frigo 30 minuti. Tritate le mandorle e il cioccolato. Sbucciate le pere, tagliatele a pezzetti e rosolatele in una padella con una noce di burro, 2 cucchiai di zucchero di canna e le mandorle. Aggiungete il liquore e fate sfumare. Spegnete e mescolate la frutta, in una terrina, con il cioccolato. Sul piano infarinato, stendete la pasta a uno spessore molto sottile, formando un rettangolo. Disponetevi il ripieno, lasciando liberi i bordi. Arrotolate lo strudel, sigillando i bordi, e trasferitelo su una placca, coperta con carta da forno imburrata. Spennellate la superficie d'acqua e cospargete con lo zucchero di canna rimasto. Infornate 25 minuti a 180°. Servite, a piacere, con zucchero a velo.



Alle prugne rosse

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare * 700 g di prugne rosse * 100 g di zucchero semolato * 1 limone * 50 g di pinoli * 50 g di uvetta * 1 tuorlo * Zucchero a velo

Cuocete le prugne, lavate e tagliate a dadini, 10 minuti in una padella con la scorza grattugiata del limone, ben lavato, e lo zucchero semolato. Fate raffreddare. Ammollate in acqua calda l'uvetta. Tostate i pinoli in una padellina antiaderente. Srotolate la sfoglia e distribuite al centro le prugne, i pinoli e l'uvetta scolata. Arrotolate e sigillate i bordi. Trasferite lo strudel su una placca, lasciandolo sulla sua carta da forno Spennellate con il tuorlo e infornate 25-30 minuti a 180º. Servite con lo zucchero a velo.



Con crema e albicocche

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare * 10 albicocche secche * 6 amaretti * 400 ml di latte, più quello per spennellare * 1 uovo * 2 cucchiai di farina * 3 cucchiai di zucchero di canna * Zucchero a velo

Mettete a bagno in acqua tiepida le albicocche. In un pentolino, mescolate l'uovo con la farina e lo zucchero di canna. Versate a filo il latte, stemperando con una frusta, portate sul fuoco e fate addensare a fiamma media, sempre rigirando. Srotolate la sfoglia su una placca, lasciandola sulla carta da forno (a piacere, prima ritagliate una striscia per eventuali decorazioni). Stendete al centro della sfoglia la crema e distribuite le albicocche scolate e gli amaretti sbriciolati. Ripiegate i lembi laterali sul ripieno e arrotolate, sigillando bene. Applicate eventuali decorazioni e spennellate la superficie di latte. Infornate a 180° per 25-30 minuti, finché la superficie è dorata. Spolverizzate di zucchero a velo e servite.



Classico di mele

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
55 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di mele renette * 200 g di farina, più quella per la lavorazione * 50 g di uvetta * 30 g di pinoli * 100 g di zucchero * 4 cucchiai di pangrattato * 100 ml di succo di limone * Cannella in polvere * Burro * Sale

Impastate in una ciotola la farina con 75 ml di acqua tiepida, 50 g di burro fuso e un pizzico di sale, fino a ottenere un impasto liscio. Formate una palla sul piano infarinato, coprite con una ciotola calda (sciacquata con acqua bollente e asciugata) e fate riposare 30 minuti. Sbucciate le mele, pulitele, affettatele, mescolatele in una terrina con lo zucchero semolato e il succo di limone e fate riposare 10 minuti. Spadellatele 5 minuti a fuoco vivo e scolatele dal liquido nella padella. Riprendete l'impasto e stendetelo su un foglio di carta da forno, con un mattarello, a 3-4 mm di spessore. Ungetelo di burro fuso e cospargete con il pangrattato. Disponete al centro mele, uvetta e pinoli, spolverizzate di cannella e arrotolate lo strudel, sigillando bene i bordi. Spennellatelo di burro fuso e infornate 50 minuti a 180°. Servite con lo zucchero a velo.

GENTE in cucina

Direttrice responsabile
ROSSELLA RASULO

UFFICIO CENTRALE
Luca Angelucci
(caporedattore)
Danilo Ascani (caposervizio)
Alessandra Gavazzi (caposervizio)
Francesco Vicario (caposervizio)

REDAZIONE
Sabrina Bonalumi
(caposervizio - coordinatrice spettacolo)
Maria Elena Barnabi (caposervizio)
Francesco Gironi (caposervizio)
Roberta Spadotto (caposervizio)
Sara Recordati, Patrizia Vassallo

UFFICIO GRAFICO
Marcella Mihalich (art director)
Silvia Bennati, Federica Berto,
Roberto Lorenzini (caposervizio),
Valentina Mariani,
Realizzazione grafica:
Emmegi Group srl

RICERCA ICONOGRAFICA
Nicoletta Caffi (responsabile)
Lucia Ciammaichella
Dario Vazzoler

SEGRETERIA
Tiziana Maccarini

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA
DEBI CHIRICHELLA (Presidente),
GIACOMO MOLETTO
(Amministratore Delegato
e Direttore Generale), Jonathan Wright
(Consigliere), Thomas Allen Ghareeb
(Consigliere), Marcello Sorrentino
(Consigliere)

PUBLISHING
Massimo Russo
(Chief Content Officer),
Michela Alpi
(Strategy Consultant
Cinema & Entertainment Specialist),
Cristina Moroni (Senior Product
Manager)

HEARST MAGAZINES
INTERNATIONAL
Jonathan Wright (President,
Hearst Magazines),
Kim St. Clair Bodden
(SVP/Editorial & Brand Director),
Eleonore Marchand (Global Editorial
Director, Luxury Brands)

HEARST GLOBAL SOLUTIONS
ROBERT SCHOENMAKER
(Chief Revenue Officer)

Alberto Vecchione
(Global Sales Director - Foreign Clients)
Simone Silvestri
(Sales Director Business Unit Fashion)
Daniel Davide
(Client Partnerships Sales Director)
Alessandro Caracciolo
(Head Of Digital Sales)
Michele Di Bitonto
(Sales Director Hearst Live)
Alessandra Viganò
(Hearst Global Solutions Global Sales
Director - Foreign Clients)

Immagini © AGF Creative

GENTE IN CUCINA è una testata
Hearst Magazines Italia SpA

ALLEGATO REDAZIONALE A "GENTE" N. 37/2022
NON VENDIBILE SEPARATAMENTE

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
© 2012 Hearst Magazines Italia SpA - via Roberto Bracco, 6 - 20159 Milano

DISTRIBUZIONE: Distributore per l'Italia e per l'Estero Press-di Distribuzione Stampa e
Multimedia S.r.l. - 20054 Segrate (MI)

Stampa: Arti Grafiche Boccia - via Tiberio Claudio Felice 7 - 84131 - Salerno
Printed in Italy

HEARST
HEARST. VIVERE MEGLIO

Federazione Italiana
Editori Giornali

PEFC/18-31-379


MOSQUITO.
FERMA OGNI MOMENTO.
CENTINE
TOSCANA
IGT
CENTINE
CENTINE
TOSCANA
BANFI